

CHAMPAGNE XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny



Alexis Leconte

Le Champagne Xavier Leconte trouve son origine en 1870, lorsqu'Onésime Leconte apporte la viticulture dans la famille Leconte. Situé dans la Vallée de la Marne, Alexis Leconte, représente la 6^e génération à poursuivre la passion de la viticulture et de l'œnologie.

"LE COTEAUX CHAMPENOIS"

POURQUOI ?

"On a relancé le coteau en 2007 suite à une dégustation de vin clair provenant de fûts et cela nous a plu. Nous avons décidé de le mettre en bouteille. Depuis la démarche est différente, nous conduisons la vigne comme si nous faisons des Bourgognes: Vieilles vignes et petits rendements.»




ASSEMBLAGE : 100% Meunier

TERROIR : Troissy
parcelles «Les Basyls» et «Les plantes»

AGE MOYEN : 40 ans

UNIFICATION : Elevage 24 mois en fûts de 400 litres sans filtration ni collage.

TIRAGE : 497 bouteilles

-  robe jaune or soutenu
-  mûr, miellé (acacia), réhaussé par des notes de noisettes, poivre et vanille.
-  vin crémeux et minéral s'ouvrant sur des notes de poire Nashi et de crumble aux pommes.



38

Champagne Xavier LECONTE
7 rue des Berceaux 5700 Troissy-Bouquigny
www.champagne-xavier-leconte.com

Tél. 03 26 52 73 59

